

Partybrot zum Füllen



Tortenring mit Butter ausreiben
Am besten auf rundem
Blech backen.
180 – 190 °C bis 1 Std.



Mind. 4 h auskühlen
lassen. Dann in 8
(mind 7)
Lagen schneiden



mit 1 – 3 Füllungen füllen
Aussen muss viel Füllung
sein, innen fast keine!



Nicht vergessen, bei jede Lage 1 Brot mit Backpapierstreifen als „Servierhilfe“ umwickeln
Und zwischen jeder Lage 1 Backpapier legen



Schauen, dass oberstes
Brot wieder zuoberst, damit Rand stimmt

schön verzieren –
und servieren....->



Baum Brot



Brot (Zopf) mit Verzierung



Für 1 Rose ½ Rund



für 2 Rosen rund 3 – 5 „Taler“
Aufroll-Richtung beachten!



Mit Finger tiefe Löcher um Rosen zu platzieren



Brot mit eingebackener Flasche



Flasche eng und gut einwickeln



besser geht es, wenn der obere Ring
Nicht fixiert mitgebacken wird – ist aber weniger
schön



Solange das Brot noch biegsam ist, leere mitgebackene
Flasche entfernen



Diverse geformte Brote



Traube



Herz zum Füllen



Nach dem Ausrollen mit Messer Schnitt
Machen und gleich hat man „Herzform“



Nach dem Auskühlen kann in der Mitte Fleisch
Oder Käse (oder Schoggi) hübsch arrangiert werden

Krokodil



Teig aufteilen: 2 Beine, 5 Stränge für Körper, 1 Kugel für Kopf -> Körper 5 Fach Zopf
Nach dem Zöpfeln kippen...



Mit Teighörnchen oberer Teil abschneiden und Kopf mit Wasser anfügen



Maul mit Backtrennpapier (vor dem Aufgehen lassen)

und Alufolie (diese direkt vor dem Backen) Alufolie falten, nicht knittern - ausstopfen



Vor dem Backen Körper mit Schere einschneiden, gibt lässigen Effekt



Etwas auskühlen lassen, Alufolie entfernen und mit spitzem Messer „Zahnlöcher“ vorbohren.
 Mit Mandeln Maul bestücken – oben zuerst.
 Auch toll sieht es aus mit z. B. geschälten Mandeln und z.B. nur 1 dunkle Mandel
 (= fauler Zahn)